

**หลักสูตรต่อเนื่อง**  
**ชื่อหลักสูตร การทำแหนมหมู จำนวน 6 ชั่วโมง**  
**ด้านพาณิชยกรรมและบริการ**  
**ศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้อำเภอบึงนาราง**

๐ ๐ ๐ ๐ ๐

### ความเป็นมา

แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 10 (2550-2554) กำหนดกรอบการพัฒนาประเทศที่มุ่งเน้นให้เกิด “การพัฒนาที่ยั่งยืนและการอยู่ดีมีสุขของคนไทย” และสร้างค่านิยมร่วมกันให้คนไทยตระหนักถึงความจำเป็น และการปรับเปลี่ยนกระบวนความคิด เจตคติ กระบวนการทำงานโดยยึดหลักปรัชญา

เศรษฐกิจพอเพียง ตามพระราชดำรัสพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว นำทางในการบริหารประเทศ

กระทรวงศึกษาธิการเห็นความสำคัญของแนวคิดดังกล่าว จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันให้ประชาชนได้มีอาชีพที่สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคงและมั่นคงโดย ได้กำหนดยุทธศาสตร์

“2555” เพื่อพัฒนา 5 ศักยภาพของพื้นที่ใน 5 กลุ่มอาชีพใหม่ให้สามารถแข่งขันได้ ใน 5 ภูมิภาคหลักของโลก

เพื่อเป็นการสนองนโยบายและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษาธิการ สำนักงาน กศน.ได้นำนโยบายและยุทธศาสตร์ของกระทรวงศึกษา เกี่ยวกับการจัดการการศึกษาอาชีพมาสู่การปฏิบัติ เพื่อจัดการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพให้กับกลุ่มเป้าหมายและประชากรให้มีรายได้และมีงานทำอย่างยั่งยืน มีความสามารถเชิงการแข่งขันทั้งในระดับภูมิภาคเอเชียและระดับสากล เพื่อให้การจัดการศึกษาของสำนักงาน กศน. เป็นการศึกษาตลอดชีวิตอย่างแท้จริง

ปัจจุบันเกษตรกรนิยมปลูกพืชเชิงเดี่ยว ทำให้มีผลผลิตจำนวนมากออกสู่ตลาดส่งผลให้ราคาผลผลิตตกต่ำหรือบางส่วนไม่ได้ขนาดตามความต้องการของตลาด มีปริมาณมากจนล้นตลาดทำให้เกษตรกรมีรายได้ไม่เพียงพอกับค่าใช้จ่าย เพื่อเป็นการแก้ปัญหาดังกล่าวสำนักงาน กศน. จึงจัดทำหลักสูตร “การทำแหนมหมู” เพื่อเป็นการให้ความรู้ให้กับกลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและผู้ต้องการพัฒนาอาชีพในการเพิ่มมูลค่าของผลผลิตจนสามารถนำไปประกอบเป็นอาชีพ เพื่อก่อให้เกิดรายได้ให้กับตนเองและครอบครัวเป็นการสร้างอาชีพให้เกิดความมั่นคงและมั่นคงต่อไป

### หลักการของหลักสูตร

หลักสูตรการศึกษาอาชีพการทำแหนมหมูเพื่อการมีงานทำ มีหลักการจัดการเรียนรู้ดังนี้

1.เป็นการจัดทำหลักสูตรอุตสาหกรรมที่มีความยืดหยุ่นด้านหลักสูตร การจัดกระบวนการเรียนรู้การวัดและการประเมินผล

2.มุ่งพัฒนาคนไทยให้ได้รับการศึกษาเพื่อพัฒนาอาชีพและการมีงานทำอย่างมีคุณภาพ ทัวถึงและเท่าเทียม สามารถสร้างรายได้ที่มั่นคง เป็นบุคคลที่มีวินัยเปี่ยมไปด้วยคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสำนึกความรับผิดชอบต่อตนเอง ผู้อื่นและสังคม

3.ส่งเสริมให้มีการเทียบโอนความรู้เข้าสู่หลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

- 4.ส่งเสริมให้กลุ่มเป้าหมายพัฒนาตามศักยภาพ 5 ด้าน ตามนโยบายของกระทรวงศึกษาธิการ
- 5.มุ่งเน้นการฝึกปฏิบัติเพื่อให้เกิดทักษะทางอาชีพ สามารถนำไปประกอบอาชีพได้

### จุดหมายหลักสูตร

หลักสูตรการทำแหนมหมูมุ่งพัฒนาให้กลุ่มเป้าหมายมีให้มีศักยภาพในการประกอบอาชีพ และการเรียนรู้อย่างต่อเนื่อง จึงกำหนดจุดหมายดังต่อไปนี้

1.มีความสามารถในการประกอบอาชีพ สอดคล้องกับความสนใจ ความถนัด และเหมาะสมกับศักยภาพของตนเอง

2.มีความรู้ความสามารถ ทักษะ ในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู มีคุณธรรม จริยธรรม ค่านิยมที่พึงาม ต่อการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู

### กลุ่มเป้าหมาย

มี 2 กลุ่มเป้าหมายคือ

1. กลุ่มผู้ไม่มีอาชีพและความสนใจที่จะประกอบอาชีพ
2. กลุ่มผู้มีอาชีพและต้องการพัฒนาอาชีพ

ระยะเวลา      จำนวน      6      ชั่วโมง  
ทฤษฎี      จำนวน      2      ชั่วโมง  
ปฏิบัติ      จำนวน      4      ชั่วโมง

### โครงสร้างหลักสูตร

1. ช่องทางการแปรรูปอาหารแหนม      จำนวน      1      ชั่วโมง
  - 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
  - 1.2 ความเป็นไปได้ในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
    - 1.2.1 ความต้องการของตลาด
    - 1.2.2 การใช้แรงงาน
    - 1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์
    - 1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง
  - 1.3 แหล่งเรียนรู้
  - 1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
2. ทักษะการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู      จำนวน      3      ชั่วโมง
  - 2.1 ขั้นเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
    - 2.1.1 สถานที่ / พื้นที่
    - 2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำแหนมหมู

- 2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ
- 2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
- 2.2 ขั้นตอนการทำแหนมหมู
- 2.3 ขั้นตอนการดูแลรักษาการทำแหนมหมูเพื่อการจำหน่ายหรือบริโภค
- 3. การบริหารจัดการในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู                      จำนวน 1 ชั่วโมง
  - 3.1 การบริหารจัดการการทำแหนมหมู
    - 3.1.1 การจัดการควบคุมคุณภาพในการทำแหนมหมู
    - 3.1.2 การลดต้นทุนในการทำแหนมหมู
    - 3.1.3 การวางแผนการผลิตการทำแหนมหมู
    - 3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย
  - 3.2 การจัดการตลาดในการทำแหนมหมู
    - 3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้าการทำแหนมหมู
    - 3.2.2 การกระจายสินค้าการทำแหนมหมูไปสู่ผู้บริโภค
    - 3.2.3 การวางแผนการตลาดการทำแหนมหมู
  - 3.3 การจัดการความเสี่ยงในการทำแหนมหมู
    - 3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพในการทำแหนมหมู
      - 1) ประเภทของการทำแหนมหมู
      - 2) ค่าใช้จ่ายในการทำแหนมหมู
      - 3) ผลกำไรที่จากการทำแหนมหมู
      - 4) คู่แข่งขัน
    - 3.3.2 การวางแผนการจัดการความเสี่ยง
  - 3.4 การวางแผนการดำเนินงานอาชีพ
- 4. โครงการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู                                              จำนวน 1 ชั่วโมง
  - 4.1 ความสำคัญของโครงการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
  - 4.2 ประโยชน์ของโครงการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู
  - 4.3 องค์ประกอบในแต่ละองค์ประกอบของอาชีพการทำแหนมหมู
  - 4.4 การเขียนโครงการทำแหนมหมู
  - 4.5 การประเมินแปรรูปอาหารแหนมหมู

#### การจัดกระบวนการเรียนรู้

- ศึกษาด้วยตนเองข้อมูลจากเอกสาร / ภูมิปัญญาท้องถิ่น
- การศึกษาดูงานจากแหล่งเรียนรู้การทำแหนมหมู
- แลกเปลี่ยนเรียนรู้การทำแหนมหมู
- ฝึกปฏิบัติจริงการทำแหนมหมู

## สื่อการเรียนรู้

ในการจัดการเรียนรู้ ใช้สื่อการเรียนรู้ที่หลากหลาย ได้แก่ สื่อสิ่งพิมพ์ สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สื่อบุคคล ภูมิปัญญา แหล่งเรียนรู้ที่มีอยู่ในท้องถิ่น

## การวัดและประเมินผล

- 1.การประเมินความรู้ภาคทฤษฎีระหว่างเรียนและจบหลักสูตร
- 2.การประเมินผลงานระหว่างเรียนจากการปฏิบัติ ได้ผลงานที่มีคุณภาพสามารถสร้างรายได้ และจบหลักสูตร

## การจบหลักสูตร

1. มีเวลาเรียน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 80
2. มีผลการประเมินตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่าร้อยละ 60
3. มีผลงานที่มีคุณภาพ

หมายเหตุ สถานศึกษาสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามความเหมาะสม

รายละเอียดโครงสร้างหลักสูตรการทำเหมือง

| เรื่อง                                  | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                           | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                               | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ชั่วโมง      |         |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                         |                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
| 1. ช่องทางการประกอบอาชีพ<br>การทำเหมือง | 1.1 บอกความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมือง<br>1.2 บอกความเป็นไปได้ในการอาชีพการทำเหมือง ได้แก่ การลงทุน ดูแลรักษา ทุน และตรวจสอบได้<br>1.3 บอกและหาแหล่งเรียนรู้ได้<br>1.4 บอกทิศทางการประกอบอาชีพการทำเหมือง | 1.1 ความสำคัญของการประกอบอาชีพการทำเหมือง<br>1.2 ความเป็นไปได้ในการทำเหมือง<br>1.2.1 ความต้องการของตลาด<br>1.2.2 การใช้แรงงาน<br>1.2.3 การจัดหาวัสดุ อุปกรณ์<br>1.2.4 การเลือกทำเลที่ตั้ง<br>1.3 แหล่งเรียนรู้<br>1.4 ทิศทางการประกอบอาชีพการทำเหมือง | 1.1 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ สถานประกอบการ สื่อของจริง สื่อบุคคลในชุมชน เพื่อนำข้อมูลมาวิเคราะห์และใช้ในการประกอบอาชีพที่มีความเป็นไปได้ในชุมชน<br>1.2 วิเคราะห์อาชีพที่จะสามารถเลือกประกอบอาชีพได้ในชุมชนจากข้อมูลต่างๆ<br>1.3 ศึกษาดูงานในสถานประกอบการ แหล่งเรียนรู้ต่างๆ ในอาชีพที่ตัดสินใจเลือก<br>1.4 ครู ผู้เรียน และผู้รู้ ร่วมกันอภิปรายเกี่ยวกับทิศทางการประกอบอาชีพการทำเหมืองในรูปแบบที่เหมาะสมกับตนเอง เช่น ลูกจ้าง เจ้าของกิจการ ร่วมทุน พ่อค้าคนกลาง ฯลฯ โดยคำนึงศักยภาพ 5 ด้าน ได้แก่ ศักยภาพทรัพยากรธรรมชาติในแต่ละพื้นที่ ศักยภาพของพื้นที่ตามลักษณะภูมิอากาศ ศักยภาพของภูมิประเทศ และทำเลที่ตั้งของแต่ละประเทศ ศักยภาพของศิลปะ วัฒนธรรมประเพณีและวิถีชีวิตของแต่ละพื้นที่และศักยภาพของทรัพยากรมนุษย์ใน | 1<br>ชั่วโมง |         |

| เรื่อง                                 | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                          | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ชั่วโมง |              |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ      |
|                                        |                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | แต่ละพื้นที่                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |         |              |
| 2. ทักษะการประกอบอาชีพ<br>การทำแหนมหมู | 2.1 สามารถอธิบายการเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมูได้<br>2.2 สามารถบอกขั้นตอนวิธีการทำแหนมหมูได้<br>2.3 มีความรู้เรื่องวัตถุดิบสรรพคุณของวัตถุดิบและวัตถุดิบเลือกส่วนผสมที่มาทำแหนมหมูได้<br>2.4 สามารถนำแหนมหมูไปประกอบอาหารประเภทต่าง ๆ ได้ | 2.1 ขั้นตอนการเตรียมการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู<br>2.1.1 สถานที่ / พื้นที่<br>2.1.2 การคัดเลือกวัตถุดิบในการทำแหนมหมู<br>2.1.3 การทำความสะอาดวัตถุดิบ<br>2.1.4 ความรู้ที่เกี่ยวข้องในการประกอบอาชีพการทำแหนมหมู<br>2.2 การเตรียมวัตถุดิบ<br>2.2.1 การคัดเลือกและวิธีการซื้อวัตถุดิบส่วนผสมการทำแหนมหมู<br>2.2.2 การหาแหล่งวัตถุดิบ<br>2.2.3 การสำรวจราคาวัตถุดิบเพื่อนำมาคำนวณต้นทุนกำไรการทำแหนมหมู<br>2.3 ขั้นตอนการฝึกทักษะการทำแหนมหมู | 2.1 การบรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเตรียมการประกอบอาชีพ<br>2.2 ศึกษาข้อมูลจากเอกสาร สื่ออิเล็กทรอนิกส์ ผู้รู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น เกี่ยวกับเรื่องวิธีการทำแหนมหมู ความรู้เรื่องสรรพคุณของวัตถุดิบ การทำบัญชีรายรับรายจ่าย การเตรียมวัสดุอุปกรณ์ การเตรียมวัตถุดิบ การเลือกสถานที่ประกอบกิจการ และสถานที่จำหน่าย<br>2.3 แลกเปลี่ยนเรียนรู้<br>2.4 ฝึกปฏิบัติจริง<br>1) อธิบายขั้นตอนการทำแหนมวัตถุดิบ<br>2) การคำนวณอัตราส่วนเครื่องปรุงส่วนผสม<br>3) ลงมือการผสมและหมักแหนมหมูและบรรจุภัณฑ์<br>4) สาธิตการนำแหนมมาปรุงอาหารหมูแบบต่าง ๆ และปฏิบัติจริง<br>2.5 วัดและประเมินผลตามหลักสูตรกำหนด |         | 3<br>ชั่วโมง |

| เรื่อง             | จุดประสงค์การเรียนรู้        | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                            | ชั่วโมง |           |
|--------------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|
|                    |                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                    | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ   |
|                    |                              | 2.3.1 การคัดเลือกและจัดซื้อวัตถุดิบ<br>เนื้อหมู เครื่องปรุงส่วนผสม ใบตอง<br>2.3.1 ขั้นตอนการทำแหนมหมู<br>1) การคำนวณอัตราส่วนผสม<br>2) วิธีการปรุงและหมักแหนมหมู<br>3) วิธีการบรรจุภัณฑ์<br>4) การนำแหนมหมูไปปรุงอาหาร<br>ประเภทต่าง ๆ เช่น ยำแหนม<br>หลนแหนม แหนมทรงเครื่อง ไข่เจียว<br>แหนม แหนมปิ้ง ฯลฯ<br>2.4 ขั้นตอนการเก็บรักษา<br>2.4.1 การเก็บรักษาวัตถุดิบ<br>2.4.1 การเก็บรักษาวัสดุอุปกรณ์การทำ<br>แหนมหมู<br>2.4.1 การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์แหนม<br>เพื่อจำหน่าย |                                                                                    |         |           |
| 3. การบริหารจัดการ | 3.1 สามารถบริหารการทำแหนมหมู | 3.1 การบริหารจัดการทำการแปรรูป<br>3.1.1 การจัดการควบคุม                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 3.1 การบริหารจัดการการผลิต จัดให้ผู้เรียน<br>3.1.1 สํารวจและศึกษาแห่งวัสดุ อุปกรณ์ |         | 1 ชั่วโมง |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | ชั่วโมง |         |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- ควบคุมคุณภาพ</li> <li>- ลดต้นทุนการแปรรูป</li> </ul> <p>แหนมหมูได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การลงบัญชีรายรับรายจ่าย</li> </ul> <p>3.2 สามารถจัดการการตลาดในการทำแหนมหมูได้</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถทำฐานข้อมูลลูกค้า</li> <li>- กระจายอาหารแหนมหมูไปสู่ผู้บริโภค</li> </ul> <p>3.3 สามารถจัดการความเสี่ยงได้</p> | <p>คุณภาพในการทำการแปรรูป</p> <p>3.1.2 การลดต้นทุนการทำแหนมหมู</p> <p>3.1.3 การวางแผนการผลิต</p> <p>3.1.4 การลงบัญชีรายรับรายจ่าย</p> <p>3.2 การจัดการตลาดในการทำแหนมหมู</p> <p>3.2.1 การทำฐานข้อมูลลูกค้า</p> <p>อาหารแปรรูป</p> <p>3.2.2 การกระจายสินค้าสู่ผู้บริโภค</p> <p>3.3 การจัดการความเสี่ยง</p> <p>อาหารแปรรูป</p> <p>3.3.1 การวิเคราะห์ศักยภาพอาหารการทำแหนมหมู</p> <p>1) ประเภทของปลาที่นำมาใช้ในการทำแหนมหมู</p> <p>2) ค่าใช้จ่ายในการทำแหนมหมู/ต้นทุน/กำไร</p> | <p>และการใช้ประโยชน์ของแหล่งทรัพยากรธรรมชาติและทุนต่างๆ</p> <p>3.1.2 การกำหนดและการควบคุมคุณภาพผลผลิตที่ต้องการ</p> <p>3.1.3 ศึกษาการลดต้นทุนการผลิตแต่คุณภาพคงเดิม</p> <p>3.1.4 ศึกษา วิเคราะห์ ปัจจัยความเสี่ยงที่คาดว่าจะเกิดขึ้น และมีแนวทางในการจัดการความเสี่ยง</p> <p>3.2 การบริหารจัดการการตลาด จัดให้ผู้เรียนศึกษา</p> <p>3.2.1 ข้อมูลการตลาด และวิเคราะห์ความต้องการของตลาด</p> <p>3.2.2 กำหนดทิศทาง เป้าหมาย และแผนการจัดการตลาดที่เกี่ยวข้องกับอาหารการทำแหนมหมูแบบต่างๆ</p> <p>3.2.3 ดำเนินการตามกระบวนการจัดการการตลาด เช่น การคิดต้นทุนการผลิต การกำหนดราคาขาย การส่งเสริมการขาย การกระจายสินค้า ฯลฯ</p> |         |         |

| เรื่อง                                    | จุดประสงค์การเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | เนื้อหา                                                                                                                                                                                                                                     | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ชั่วโมง      |         |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------|
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ทฤษฎี        | ปฏิบัติ |
|                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3) ผลกำไรจากการจำหน่าย<br>4) คู่แข่งขัน                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |              |         |
| 4. โครงการประกอบอาชีพ<br>การทำแผน<br>หมู่ | 4.1 บอกความสำคัญของโครงการอาชีพได้<br>4.2 บอกประโยชน์ของโครงการอาชีพได้<br>4.3 บอกองค์ประกอบของโครงการอาชีพได้<br>4.4 อธิบายความหมายขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้<br>4.5 อธิบายลักษณะการเขียนที่ดีขององค์ประกอบของโครงการอาชีพได้<br>4.6 เขียนโครงการในแต่ละองค์ประกอบให้เหมาะสมและถูกต้องได้<br>4.7 ตรวจสอบความเหมาะสมและความสอดคล้องของโครงการอาชีพได้ | 4.1 ความสำคัญของโครงการอาชีพการทำแผนหมู่<br>4.2 ประโยชน์ของโครงการอาชีพการทำแผนหมู่<br>4.3 องค์ประกอบของโครงการอาชีพการทำแผนหมู่<br>4.4 การเขียนโครงการอาชีพการทำแผนหมู่<br>4.5 การประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพการทำแผนหมู่ | 4.1 จัดให้ผู้เรียนศึกษาเนื้อหาจากใบความรู้ เรื่อง ความสำคัญของโครงการอาชีพ ประโยชน์ของโครงการอาชีพ องค์ประกอบของโครงการอาชีพ แล้วจัดกิจ<br>4.2 กรรมการสนทนาแลกเปลี่ยนข้อมูลความคิดเห็น เพื่อสร้างแนวคิดในการดำเนินกิจกรรมการเรียนรู้<br>4.3 จัดให้ผู้เรียนศึกษาสาระข้อมูลจากใบความรู้ เรื่อง ตัวอย่างการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง พร้อมจัดการอภิปราย เพื่อสรุปแนวคิดเป็นแนวทางในการเขียนโครงการอาชีพที่ดี เหมาะสม และถูกต้อง<br>4.4 จัดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติ การเขียนโครงการอาชีพ<br>4.5 กำหนดให้ผู้เรียนฝึกปฏิบัติการประเมินความเหมาะสมและสอดคล้องของโครงการอาชีพ<br>4.6 จัดให้ผู้เรียนปรับปรุงโครงการอาชีพ ให้มีความเหมาะสมและถูกต้อง<br>4.7 กำหนดให้ผู้เรียนเขียนโครงการอาชีพของตนเอง | 1<br>ชั่วโมง |         |

| เรื่อง | จุดประสงค์การเรียนรู้ | เนื้อหา | การจัดกระบวนการเรียนรู้                                                              | ชั่วโมง |         |
|--------|-----------------------|---------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|        |                       |         |                                                                                      | ทฤษฎี   | ปฏิบัติ |
|        |                       |         | เพื่อเสนอขอรับการสนับสนุนงบประมาณดำเนินงานอาชีพ และใช้ในการดำเนินการประกอบอาชีพต่อไป |         |         |